

L' Atelier dégustation

À partir de 6 personnes, sous réserve de disponibilités.



Découvertes Bourguignonnes

16€

Prenez le temps de comprendre les bases pour apprécier la valeur des vins de Bourgogne:

Vins Rouges:

- Bourgogne Pinot Noir "Nobles Souches" 2017 *Domaine Collote* 6cl
- Côteaux Bourguignons 2016 *Maison Louis Tête* 6cl
- Beaune 2013 *Domaine Maillard* 6cl

Vins Blancs:

- Bourgogne Blanc 2016 *Domaine Bzikot* 6cl
- Chablis "Per Aspera" 2017 *Domaine Charly Nicolle* 6cl

Amateurs des climats

26€

Dégustez et comparez les différents climats, terroirs et vinifications en Bourgogne :

Vins Rouges:

- Hautes-côtes de Beaune "La Perrière" 2017 *Domaine Denis Carré* 6cl
- Savigny-les-Beaune 2014 *Domaine Maillard* 6cl
- Givry 1er Clos Jus 2017 *Domaine Ragot* 6cl
- Morey 2016 *Domaine Amiot-Servelle* 6cl

Vins Blancs:

- St-Romain 2017 *Domaine Germain* 6cl
- Montagny 1er cru "Découverte" 2016 *Domaine Stephane Aladame* 6cl

Sur-mesure

Faites appel à notre chef-sommelier pour vous élaborer une dégustation sur mesure en fonction de vos envies de dégustation et de votre budget.

Ex: Régions viticoles, Grands crus, Vignerons...

Planches de charcuteries/fromages en accompagnement définies en fonction de la dégustation: 5€/pers, 1 planche/4 pers